



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
University Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2019

Foccacia für die Götter

Mango, Elena ; Mistireki, Aleksandra

Abstract: Ausgegrabene Backglocken und Terrakottaplatten lassen vermuten, dass bereits die Bewohnerinnen und Bewohner der griechischen Koloniestadt Himera auf Sizilien vor mehr als 2500 Jahren «Foccacia» herstellten – und zwar in einem Heiligtum.

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-181505>

Newspaper Article

Published Version

Originally published at:

Mango, Elena; Mistireki, Aleksandra. Foccacia für die Götter. In: unipress, 178, September 2019, 16-17.

Focaccia für die Götter

Ausgegrabene Backlocken und Terrakottaplatten lassen vermuten, dass bereits die Bewohnerinnen und Bewohner der griechischen Koloniestadt Himera auf Sizilien vor mehr als 2500 Jahren «Focaccia» herstellten – und zwar in einem Heiligtum.

Von Elena Mango und Aleksandra Mistireki

Bei archäologischen Ausgrabungen kommt am häufigsten Gebrauchskeramik und sogenannte «Cooking Ware» zum Vorschein: Unverziertes Alltagsgeschirr wie Schüsseln, Kannen, Lagerungsgefäße und Kochgefäße. Wissenschaftliche Studien zu diesen Keramikgattungen sind jedoch selten und legen den Fokus meist auf typologische und herstellungstechnische Aspekte. Doch der mögliche Erkenntnisgewinn geht weit darüber hinaus. Die Erforschung dieser Gefäßgattungen eignet sich nämlich besonders gut, um Einblick in die Ernährungsgewohnheiten von Gesellschaften, in die Nahrungsvor- und Nahrungszubereitung sowie die Art des Verzehrs von Speisen zu gewinnen. Hier locken neue Erkenntnisse.

Für Fondue oder Spaghetti?

Man denke etwa an Fondue oder Spaghetti: Jedes Gericht benötigt ein mehr oder weniger spezifisches «Kitchen Set» für die Zubereitung und den Verzehr. Eine am Institut für Archäologische Wissenschaften im Rahmen des Himera-Projekts in Sizilien laufende Studie will nun die Bestandteile möglicher «Kitchen Sets», also Gefäße und Geräte, identifizieren und die Funktionen der einzelnen Teile definieren – von Gefäßen über Kochutensilien bis zu mobilen Kochvorrichtungen. Ausserdem sollen Hinweise zu den in den Gefäßen verarbeiteten, gelagerten oder gekochten Lebensmitteln gewonnen werden.

Dazu kombiniert die Postdoktorandin Aleksandra Mistireki archäologische Herangehensweisen wie Formbestimmung, Typologie und Funktionsanalyse mit naturwissenschaftlichen Untersuchungen. In Gefäßen zurückgebliebene oder eingekochte pflanzliche und tierische Rückstände können durch chemische Analysen wichtige Hinweise zu Diät, Ernährungsweise sowie zur naturräumlichen Umgebung einer Gesellschaft geben. Sowohl die «Kitchen Sets» als auch die Art der Vorbereitung der Speisen und die Nahrung selbst können

also die Funktion von wichtigen «kulturellen Markern» einnehmen und erlauben Rückschlüsse auf gesellschaftliche Aspekte.

«Hatten gar die Sizilianer die Pizza noch vor den Neapolitanern erfunden?»

Keramik für Riten und Feste

Dieser gesellschaftliche Aspekt wird mit einem sehr innovativen und bisher nicht ausgeloteten Forschungsansatz kombiniert: Die Gebrauchskeramik und die Kochutensilien werden im Kontext eines Heiligtums und der darin stattfindenden rituellen Aktivitäten und Feste betrachtet. Denn die Studie will das Potential der Keramik als Indikator von sozialem Wandel und kulturellem Hintergrund in sakralem

Kontext ausschöpfen. Dies ist im Hinblick auf Himera von besonderem Interesse, da diese griechische Koloniestadt am Schnittpunkt von drei kulturellen Interessenssphären lag: der einheimisch-sikanischen, der griechischen und der karthagischen. In Himera wurde über 50 Jahre lang von Kolleginnen und Kollegen der Universität und der Soprintendenza Palermo gegraben. Das Fundmaterial stammt aus Wohnkontexten, Gräbern und Heiligtümern. Dazu kommen neue Funde aus den Ausgrabungen der Berner Forschenden hinzu, die aus sakralen Bereichen stammen. Damit sind optimale Vergleichsbedingungen für die neue Studie gegeben.

Medienhype um Focacceria

Konkret wurden Gefäße mit bisher nicht dokumentierten Formen gefunden, was auf ungewöhnliche Vorbereitungsweisen der Nahrung und möglicherweise auch auf den Verzehr «fremder» Speisen verweisen könnte. Ein Beispiel: In einem Vorrats- und Magazinraum für Esswaren, der an den zentralen «Open Space» des Heiligtums mit drei Altären angrenzt, wurden eine Herdstelle, verschiedene Aufbewahrungs- und Kochgefäße (etwa ein rund einein-

Interdisziplinäre Stadtforschung

Das 2012 offiziell gestartete Himera-Projekt der Universität Bern unter der Leitung von Professorin Elena Mango wird in Zusammenarbeit mit dem archäologischen Park von Himera und verschiedenen europäischen Universitäten durchgeführt. Himera zeichnet sich durch eine vielfältige und interessante urbanistische Planung aus. Der Piano del Tamburino, ein rund 40 Hektar grosses Plateau 90 Meter über der Unterstadt gelegen, war vor den Berner Forschungen kaum untersucht worden. Die Forschungen der letzten acht Jahre machen deutlich, dass dieser eine

sehr wichtige Rolle für das soziale, politische und religiöse Leben der Bewohnerinnen und Bewohner der Kolonie spielte: So war in der Antike der östliche Teil des Piano del Tamburino mit mindestens zwei Heiligtümern unterschiedlichen Charakters besetzt. Damit hat sich das Gebiet der Polis Himera um einen wesentlichen «urbanistischen Raum» erweitert. Mit fortschreitender Forschung wird die Rolle und Funktion dieser Koloniestadt innerhalb des Netzwerkes griechischer Kolonien auf Sizilien neu definiert werden können.

halb Meter grosser Pithos mit Deckel, Amphoren, Kannen und Schüsseln) sowie drei Backlocken gefunden.

Insbesondere die Backlocken könnten auf eine Zubereitungsart von Speisen verweisen, die mit der im nordafrikanischen Raum bekannten Tajine vergleichbar wäre. In Verbindung mit den Terrakottaplatten lässt die Verwendung der Backlocken hingegen an die Herstellung von Fladenbrot – also «Focaccie» – denken. Als im Sommer 2018 die Entdeckung einer rund 2500 Jahre alten «Focacceria» bekannt gemacht wurde, führte dies in Sizilien zu einem medialen Hype. Der Stolz der Sizilianer auf ihr Essen war angesprochen – hatten gar sie die weltberühmte Pizza vor den Neapolitanern erfunden? Ob nun diese «Focaccie» als Gaben für die Götter hergestellt wurden oder den reichlich dokumentierten Verzehr von Fleisch anlässlich der religiösen Feste begleitet haben, das allerdings wissen nur die Götter.

Kontakt: Prof. Dr. Elena Mango,
elena.mango@iaw.unibe.ch;
Dr. des. Aleksandra Mistireki,
aleksandra.mistireki@iaw.unibe.ch,
Institut für Archäologische Wissenschaften

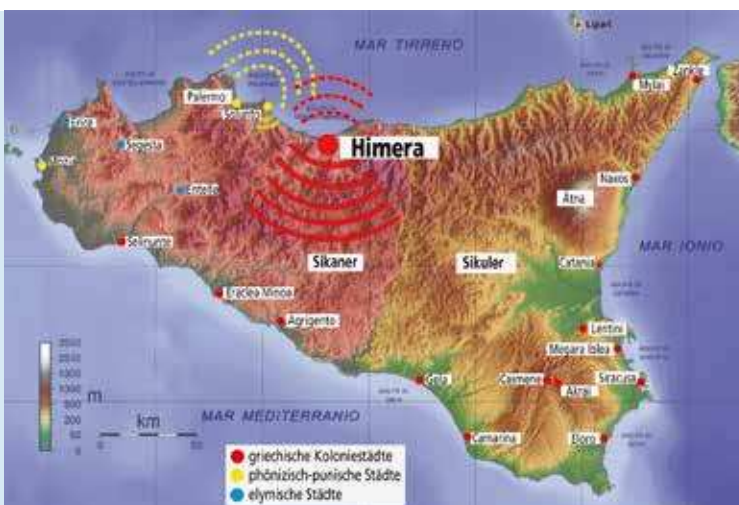


Blick in die «Focacceria» mit Herdstelle und Scherben, etwa eines grossen Pithos (Vorratsgefäss).
(Bilder ©: Universität Bern, IAW, Archäologie des Mittelmeerraumes)



Himera, Sizilien

Himera wurde im Jahr 648 vor Christus im Norden Siziliens als chalkidisch-dorische Mischkolonie von drei mythischen Gründern – Euklides, Simo und Sakon – angelegt. Die Kolonisten waren hauptsächlich Siedler aus dem heutigen Messina sowie vertriebene Myletiden aus Syrakus. Himera war die einzige nur von Griechen bewohnte Stadt an der Nordküste Siziliens. Ausserdem stellt Himera – zusammen mit Selinunt im Süden der Insel – die westlichste griechische Stadt zum Zeitpunkt ihrer Gründung dar.



(Bilder ©: E. Mango, IAW, Archäologie des Mittelmeerraumes)